



Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Vendanges

01 au 17 Octobre, manuelles, en cagettes.

Vinifications

À basses températures et volume de remontages réduit,
35% de barriques neuves.

Degré

13°

Rendement

40 HL/HA

Assemblage

58% de Cabernet Sauvignon
40% de Merlot
2% Petit Verdot

Commentaires de dégustation

La robe est d'un joli rouge grenat. Le nez est expressif avec des arômes de fruits frais et de cassis accompagnés notes toastées et de moka. La bouche est charnue, souple, avec des arômes de fruits rouges bien murs. Les tanins sont fondus. On constate beaucoup d'élégance et une belle longueur fumée.

